

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Atto del Dirigente a firma unica: DETERMINAZIONE n° 13829 del 31/12/2009

Proposta: DPG/2009/16395 del 17/12/2009

Struttura proponente: SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA

Oggetto: L.R. 1/2008. ISCRIZIONE NEL REPERTORIO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AGRARIE DI N. 5 VARIETA' DI MELO (MALUS DOMESTICA) E N. 10 VARIETA' DI OLIVO (OLEA EUROPAEA).

Autorità emanante: IL RESPONSABILE - SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Firmatario: GIANCARLO CARGIOLI in qualità di Responsabile di servizio

Luogo di adozione: BOLOGNA data: 31/12/2009

SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

IL RESPONSABILE

Vista la L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo";

Richiamati in particolare i sottocitati articoli della predetta legge:

- l'articolo 5, il quale stabilisce che è istituito il Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, di seguito denominato Repertorio;
- l'articolo 6, il quale prevede le modalità per l'iscrizione al suddetto Repertorio;

Richiamata, inoltre, la deliberazione della Giunta regionale n. 1469, in data 15 settembre 2008, recante "Legge regionale 29 gennaio 2008, n. 1 ""Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo". Criteri di attuazione", ed in particolare il punto B. "Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie" dell'allegato quale parte integrante della deliberazione suddetta che prevede, tra l'altro:

- che il Responsabile del Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare, conclusa la fase di valutazione della Commissione tecnico-scientifica sulle proposte presentate, provveda con proprio atto, in caso di esito positivo, all'iscrizione nel Repertorio;
- che il Repertorio venga tenuto presso la Direzione Generale Agricoltura - Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare - e venga aggiornato almeno una volta l'anno.

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1905 del 17 novembre 2008, con la quale è stata istituita la

Commissione tecnico-scientifica prevista dall'art. 8 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, di seguito denominata Commissione;

Richiamata la determinazione n. 13485 del 17/12/2009 con la quale è stata approvata la modulistica per la iscrizione al Repertorio di varietà e razze locali della Regione Emilia-Romagna;

Dato atto che sono state già iscritte al Repertorio 16 varietà vegetali;

Dato atto, inoltre, che fra le funzioni della Commissione, previste all'art.8 della L.R. 1/2008, vi è quella di esprimere il parere in merito all'iscrizione ed alla cancellazione dal Repertorio delle risorse genetiche agrarie;

Considerato:

- che, ai sensi del comma 2 dell'art. 6 della suddetta legge regionale, la Regione può provvedere direttamente all'iscrizione al Repertorio di risorse genetiche agrarie;
- che, pertanto, sulla base dell'attività di ricerca realizzata negli anni precedenti, il Responsabile del Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare ha sottoposto alla Commissione la proposta di iscrizione di n. 5 varietà di melo e n. 10 varietà di olivo;

Richiamato, pertanto, il verbale della seduta della Commissione, tenutasi nella data dell'11 novembre 2009;

Dato atto che, ai fini dell'iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008 n. 1, e sulla base delle proposte sottoposte all'esame della Commissione, sono state valutate positivamente ed acquisite:

- Le schede delle seguenti varietà di melo (*Malus domestica*):
 - Durello di Forlì (Allegato 1)
 - Abbondanza (Allegato 2)
 - Campanino (Allegato 3)
 - Lavina (Allegato 4)
 - Poppina (Allegato 5)
- Le schede delle seguenti varietà di olivo (*Olea europaea*):
 - Orfana (Allegato 6)

- Capolga di Romagna (Allegato 7)
- Carbuncion di Carpineta (Allegato 8)
- Colombina (Allegato 9)
- Ghiacciolo (Allegato 10)
- Grappuda (Allegato 11)
- Rossina (Allegato 12)
- Selvatico (Allegato 13)
- Cortigiana (Allegato 14)
- Quarantoleto (Allegato 15)

Ritenuto necessario attribuire a ciascuna varietà o razza iscritta al Repertorio un codice identificativo finalizzato all'agevolazione della consultazione del Repertorio medesimo, come di seguito specificato:

- per le varietà vegetali la sigla RER maiuscola seguita dalla lettera V maiuscola, seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna varietà;
- per le razze animali la sigla RER maiuscola seguita dalla lettera A maiuscola, seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna razza;

Ritenuto, pertanto, di iscrivere, ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, al Repertorio con un proprio codice identificativo le varietà vegetali, di cui alle schede sopracitate ed inserite negli allegati al presente atto dal n. 1 al n. 15, quali parti integranti e sostanziali;

Viste:

- la L.R. 26 novembre 2001, n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 2416 del 29 dicembre 2008 "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007" e successiva modifica;

Attestata la regolarità amministrativa del presente atto, ai sensi della deliberazione n. 2416/2008 e successiva modifica;

D E T E R M I N A

- 1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;
- 2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n.1 al n. 15 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di melo (*Malus domestica*):

- Durello di Forlì RER V017 (Allegato 1)
- Abbondanza RER V018 (Allegato 2)
- Campanino RER V019 (Allegato 3)
- Lavina RER V020 (Allegato 4)
- Poppina RER V021 (Allegato 5)

Varietà di olivo (*Olea europaea*):

- Orfana RER V022 (Allegato 6)
- Capolga di Romagna RER V023 (Allegato 7)
- Carbuncion di Carpineta RER V024 (Allegato 8)
- Colombina RER V025 (Allegato 9)
- Ghiacciolo RER V026 (Allegato 10)
- Grappuda RER V027 (Allegato 11)
- Rossina RER V028 (Allegato 12)
- Selvatico RER V029 (Allegato 13)
- Cortigiana RER V030 (Allegato 14)
- Quarantoleto RER V031 (Allegato 15)

- 3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali si adotterà lo stesso

criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

- 4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.

Giancarlo Cargioli



L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
DURELLO DI FORLÌ RER V017**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: DURELLO DI FORLÌ		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate: Durello		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Gallesio, nel corso del suo viaggio a Ferrara del 1821 (*Gallesio, 1995*), così annota: “Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli. Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, ...”.

Inoltre, per facilitare la ricognizione delle mele, Gallesio consiglia di suddividerle in tre gruppi, il primo dei quali è quello delle mele “a buccia liscia, di fondo verde più o meno schiarite in bianco e macchiate di rosso: in questo numero si trovano le mele Decie, le Ducali, le Durelle” (*Gallesio, 1995*).

Con il termine Durelle, d’altra parte, dovevano essere probabilmente indicate diverse varietà o biotipi afferenti ad un unico gruppo varietale, connotato da rusticità e serbevolezza e conosciuto da secoli in Emilia, Lombardia e Veneto. Il biotipo Durello di Forlì, proprio perché individuato e caratterizzato in questo areale, possiede caratteri peculiari che lo differenziano morfologicamente da Durello e Durello di Ferrara.

In tempi recenti questa varietà è stata oggetto di studio per il carattere di tolleranza alla ticchiolatura che possiede (*Quadretti et al., 1996; Ventura et al., 1993; Tartarini et al., 2004*).

Le Durelle erano le mele più adatte ad essere immagazzinate nei periodi invernali, ma vista la scarsa colorazione sono state gradualmente abbandonate. Il frutto è eccellente da cuocere.

Durello di Forlì si distingue da Durello di Ferrara per la forma dei frutti (più globosi e più grossi), per la maggiore precocità di raccolta (fine settembre-I decade di ottobre), per l’habitus di fruttificazione (lamburde soltanto, invece che lamburde e rami di 1 anno). Rispetto a Durello, i frutti sono più grossi e anticipa la raccolta di circa 10 giorni.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Forlivese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

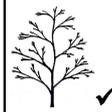
- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO. Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M. (1992) – Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spuri o compatti del germoplasma nazionale. Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_imprese/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.
- Dotti F. (1927) – La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda RA).
- Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Quadretti R., Ventura M., Buscaroli C., Sansavini S. (1996) – Rivalutate le vecchie varietà italiane di melo resistenti alla ticchiolatura e all’oidio. Rivista di Frutticoltura n. 11: 31-35.
- Tartarini S., Gennari F., Pratesi D., Palazzetti C., Sansavini S., Parisi L., Fouillet A., Fouillet V., Durel C.E. (2004) – Characterisation and genetic mapping of a major scab resistance from old italian cultivar “Durello di Forlì”. Acta Horticulturae n. 663: 129-133.
- Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.
- Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C. (1993) – Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. Rivista di Frutticoltura n. 5: 74-80.

NOTE

La descrizione si riferisce al biotipo conservato nella collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wjick)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3✓	Debole (Akane)		2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)

TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wjick McIntosh (Wjick mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

FIORE

FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6✓	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga

					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russet, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richard Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio su un campione di 10 frutti: 180 g (O, L).

Epoca di fioritura medio-tardiva e maturazione medio-precoce: si raccoglie già a fine settembre-I decade di ottobre, anticipando Durello di circa 10 giorni (O, L).

Interessante per la taglia ridotta della pianta associata ad una buona pezzatura dei frutti. I frutti sono di colore giallo-verde con sovracoloro a chiazze, specie nell'area esposta al sole. Buona resistenza alle manipolazioni e ottima la conservabilità anche in fruttajo (L, O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Elevata tolleranza alla ticchiolatura, specie sul frutto.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)



L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ABBONDANZA RER V018**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: ABBONDANZA		
Sinonimi accertati: Belfort (Veneto), Pella (Grecia)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Abundanza, Abundansa (Romagna)		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda in località Marzeno di Brisighella (RA)	3 + 5	2003 - 1987
	3 + 3 variante rossa	1985
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Deriva da un semenzale casualmente individuato a S. Pietro Capofiume, frazione di Molinella (BO), nel 1896.

Nel 1962, il prof. Sansavini dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna individuò, nel Ferrarese, un mutante poi denominato "Abbondanza rossa". Esso differisce per l'intensa pigmentazione rossa estesa su tutto l'epicarpo e che, nel frutto maturo, tende a diffondersi anche alla polpa sottostante.

In virtù delle sue caratteristiche agronomiche e merceologiche, Abbondanza ebbe una buona diffusione in Emilia Romagna e Veneto a partire dagli anni '30 e fino agli anni '70, riscuotendo un buon apprezzamento anche per l'esportazione all'estero.

Siccome Abbondanza si adatta anche agli ambienti più freddi, si era diffusa in modo particolare nella nostra media montagna, entrando nella composizione delle siepi che ancora oggi separano i coltivi destinati a pascolo oppure nelle aree ai margini del bosco.

In tempi recenti è stata abbandonata e rimangono ormai poche piante, coltivate più a scopo amatoriale che commerciale. I frutti sono ottimi da cuocere, da essiccare e per estrazioni varie, oltre che da consumo fresco.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Regione Emilia Romagna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1981) – Il melo. REDA, Roma.

AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.

Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.

Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica "Il fungo", Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico "R. Franchi".

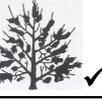
Fabbri G. (1940) – Appunti sulla frutticoltura della provincia di Forlì. Ed. REDA, Roma.

- Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.
- Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.
- Morettini A. (1977) – Frutticoltura generale e speciale. Ed. REDA, Roma.
- Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Riv. Fed. It. Parchi e Ris. Nat. n. 32, Febbraio 2001.
- Sansavini S., Bergamini A., Camorani F., Faedi W., Mantinger H., a cura di (1986) – Schede per il registro varietale dei fruttiferi- 3 Melo. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Società orticola italiana, Regione Emilia-Romagna. Ed. Calderini, Bologna.
- Tassinari G. (1951) – Manuale dell'agronomo. Ed. REDA, Roma.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)	 ✓	2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
 ✓	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
		 ✓	7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

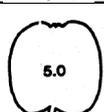
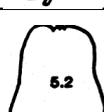
FIORE

FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 21)

	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5✓	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato

8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Basketong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3 ✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5 ✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	✓ 5	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2 ✓	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3	25% - Cox's Orange Pippin
4 ✓	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop

6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet

NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio su un campione di 10 frutti: 144 g (O).

La fioritura è abbondante e si verifica in epoca medio-tardiva (metà aprile). La produzione è in genere abbondante, pertanto la pezzatura può difettare; la maturazione è invernale (Novembre) e si raccoglie tra fine settembre e metà ottobre. Poco soggetta ad alternanza e a cascola pre-raccolta. (L, A).

Mela abbastanza profumata ed aromatica, di media resistenza alle manipolazioni, di buona conservabilità anche in fruttajo, con polpa bianco-crema a maturazione, compatta, mediamente dolce, abbastanza succosa e acidula (L, O).

Il clone mutato Abbondanza rossa presenta la polpa colorata in rosso a partire dalla zona a contatto con la buccia.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Soggetta a ticchiolatura, mentre tollera abbastanza bene l'oidio (L).

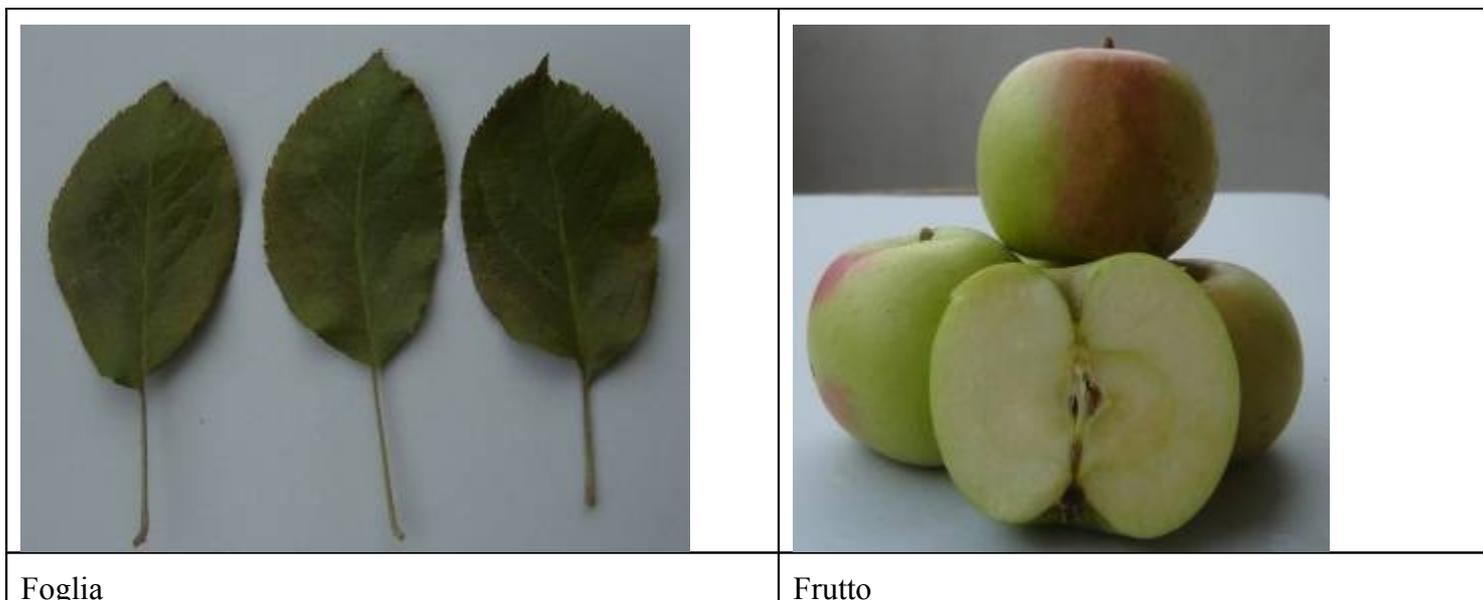
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Ottima per la cottura e l'essicazione. Buona la conservabilità per diversi mesi anche in assenza di frigorifero (L, A).

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAMPANINO RER V019**

Famiglia: Rosaceae	Genere: Malus	Specie: Malus domestica Borkh.
Nome comune: CAMPANINO		
Sinonimi accertati: Campanei, Modenese, Campanein, Campanellino, Campanin, Decio Campanino		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): “pam campanein” a Modena e dintorni; “pom campanin” nella Bassa modenese e nel Basso mantovano.		
Rischio di erosione: medio.		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda in località San Possidonio (MO)	Circa 3000	1985-2005-2008
	3	1985
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		Foto fiore
Pianta		Fiore



Cenni storici, origine, diffusione

L'origine non è nota, ma potrebbe trattarsi di un semenzale individuato nel Modenese, come fa supporre l'appellativo col quale, frequentemente, veniva denominata (Modenese).

Era abbastanza diffusa nella media e bassa provincia di Modena, di Reggio Emilia, nell'Oltre Po Mantovano e nel Ferrarese.

Don Felice Ceretti, storico di Mirandola, nell'Indicatore Mirandolese del 1877, parla di "pomi detti campanini dei quali nell'autunno si fanno larghe provviste e si trasportano fino a Venezia e ad altre città" (Unione Comuni Modenesi area nord, 2006).

Lo studioso di tradizioni mirandolesi Vilmo Cappi, in tempi più recenti (fine 1900), scriveva: "Tra la frutta, tipiche sono le mele campanine che ora stanno scomparendo perché sostituite da varietà e tipi più commerciali, ma che da non pochi vengono desiderate ancora e ricercate perché si conservano a lungo, tutto l'inverno, e mantengono sempre intatte la loro fragranza e la loro polpa bianca e pulita che sembra di marmo" (Bonomi, 2004).

Si tratta di una varietà piuttosto rustica, con una certa tolleranza alla ticchiolatura e accreditata soprattutto per il consumo locale, ma che trovò anche spazi di esportazione in alcuni mercati tedeschi.

I frutti sono piccoli, con una buccia verde e sottile che diventa rossa se esposti al sole. Le mele Campanino si raccoglievano tra la fine di settembre e le prime settimane di ottobre, per farne abbondanti scorte e spesso venivano messe a svernare sui tetti dei "bass comad", perché non solo non temevano il freddo, ma il gelo e le "galaverne" le rendevano ancora più gustose e saporite. Si conservava anche senza frigorifero fino ad aprile.

Veniva consumata soprattutto cotta, se ne facevano ottime marmellate ed entrava nella composizione della famosa mostarda mantovana. A Natale e a Carnevale si utilizzavano per preparare le frittelle di mele.

Dopo l'ultimo Conflitto mondiale, il mercato cominciò a richiedere mele più grosse e più dolci, pertanto i meli della varietà Campanino iniziarono il loro declino.

Benedetto Bonomi, imprenditore agricolo e agronomo di San Possidonio, in tempi recenti ha deciso di riprendere su larga scala la coltivazione della Campanino, che la famiglia aveva sempre conservato in azienda; oggi ne possiede una superficie di quasi 5 ettari, che destina anche alla Grande Distribuzione. Bonomi la definisce l'Annurca del Nord, poiché si colora lasciandola al sole dopo la raccolta.

Studi recenti (Cocci et al., 2003; Sacchetti et al., 2008) hanno rilevato che i frutti di Campanino presentano un buon contenuto in polifenoli e una buona capacità antiossidante (4 volte superiore a Golden) che si mantiene, pur con una certa riduzione, anche nei trasformati (cubetti disidratati e puree).

Zona tipica di produzione

Province di Modena, Reggio Emilia, Ferrara

Bibliografia di riferimento

- AA. VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2000) – Atti del convegno “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione” Alghero 1998. Carlo Delfino Ed. , Roma.
- AA.VV. (2000) - Frutta antica, recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica - Società agricola a r. l. Parco Monastero, Piacenza.
- Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
- Bonomi B. (2004) – È tornata la campanina, “la mela della nonna”. Aimag Notizie, dicembre 2004: 16-17.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del II Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica “Il fungo”, Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico “R. Franchi”.
- Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_impresa/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.
- Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.
- Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.
- Molon G. (1924) – Le varietà piante da frutto raccomandabili per l’Alta Italia. Relazione al Congresso

Pomologico di Trento.

Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.

Tamaro D. (1929) – Frutta di Grande Reddito. Hoepli, Milano.

Tassinari (1951) – Manuale dell'agronomo. REDA, Roma.

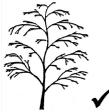
Unione Comuni Modenesi area nord (2006) – La mela campanina, un frutto tipico della bassa dei nostri nonni: http://www.comunimodenesiareanord.it/index.asp?ind=scoperta_scheda.asp&id=16.

NOTE

Si ringrazia il dott. Benedetto Bonomi per le informazioni fornite.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wjczik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wjczik McIntosh (Wjczik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1✓	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

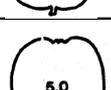
FIORE

FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)

	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato

8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2✓	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato	6	62%

			(Elstar)		
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet

NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1✓	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5✓	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio su un campione di 10 frutti: 99 g (O, L). I frutti sono asimmetrici, con lenticelle grandi, molto evidenti. La polpa è di colore bianco-verdastro, a tessitura medio-fine e consistenza soda (O).

L'epoca di fioritura spazia tra la prima e la seconda decade di Aprile, allega bene e l'epoca di raccolta si protrae tra la prima e la terza decade di Ottobre (L, O, A). Produttività buona, ma non costante. Molto resistente alle manipolazioni e molto ben conservabile in fruttajo.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Varietà rustica, abbastanza tollerante alla ticchiolatura, specie sul frutto (susceptività: 3,5/5 su foglie e 1/5 su frutto), e leggermente sensibile all'oidio (la sensibilità varia a seconda del portainnesto impiegato; ultimamente si usa East Malling M9).

Un po' sensibile alla rugginosità, che però viene spesso considerata un pregio.

La Campanino è soggetta alla fisiopatia della Butteratura amara, a cui si può ovviare con trattamenti fogliari a base di calcio ogni 15 giorni, a partire dalla prima quindicina di maggio.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Cruda è leggermente acidula e astringente, quindi veniva preferibilmente cotta (L).



L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
LAVINA RER V020

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: LAVINA		
Sinonimi accertati: Lavin		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
	1	10 anni circa
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Alcuni vivai del territorio emiliano.		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varierà di cui non si conosce l'esatta origine, ma coltivata da molto tempo nel Modenese ed anche in qualche area delle province limitrofe.

Si ha notizia della coltivazione della mela Lavina nei territori di Castelvetro di Modena e Levizzano Rangone da almeno un paio di secoli. In queste terre c'era l'abitudine di ricavare dalla Lavina una sorta di aceto balsamico di mele: si spremevano le mele, si concentrava il succo e si lasciava fermentare in barili di dimensioni ed essenze legnose diverse, a costituire la cosiddetta "batteria", proprio come per l'aceto balsamico tradizionale.

Si tratta di una mela piccola, dal colore verde pallido e ben equilibrata nelle componenti dolce e acidica.

Esisteva anche il "Lavinone", del tutto simile, ma molto più grossa e più precoce. Secondo il racconto degli agricoltori più anziani, la Lavina aveva un'ottima conservabilità, tanto che veniva mangiata con il pane fino a primavera.

Proprio per la sua grande e facile conservabilità era molto richiesta da una certa clientela sia in Emilia che in altri mercati di consumo.

È andata scomparendo per l'aspetto del frutto poco appariscente.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modenese e Reggiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA. VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del II Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Sansavini S., Bergamini A., Camorani F., Faedi W., Mantinger H., a cura di (1986) – Schede per il registro varietale dei fruttiferi- 3 Melo. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Società orticola italiana, Regione Emilia-Romagna. Ed. Calderini, Bologna.
- Tassinari G. (1951) – Manuale dell'agronomo. Ed. REDA, Roma.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

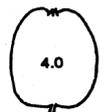
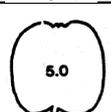
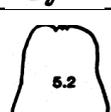
FIORE

FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)

	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4✓	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato

8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio	2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2✓	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%

		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5✓	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Mela di grande resistenza alle manipolazioni e ai trasporti; di elevata conservabilità anche in fruttajo (L, A, O).

Fiorisce dalla II alla III decade di Aprile, circa 5 gg dopo Golden. La produttività è media e costante. Si raccoglie tra la I e la III decade di Ottobre (O, A).

I frutti sono marcatamente asimmetrici, poco prinosi, con una polpa abbastanza grossolana.

Peso medio su un campione di 10 frutti: 107 g (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Poco sensibile alle principali patologie (L).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Veniva usata da consumo fresco e per fare l'aceto balsamico di mele (Congrega del "Balsamele").



L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
POPPINA RER V021**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>		Genere: <i>Malus</i>		Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.	
Nome comune: PUPPINO					
Sinonimi accertati: Puppino Ferrarese, Poppino, Pupei, Calimana Grigia, Poppina Ferrarese, Mela Francesca, Calemagna					
Sinonimie errate: Pippin inglesi					
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):					
Rischio di erosione: elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti		Età delle piante	
		3		1985	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:					
Vivaista incaricato della moltiplicazione:					
<i>Foto pianta intera</i>			<i>Foto fiore</i>		
Pianta			Fiore		



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le mele “Poppine” sono raffigurate in una tela del Bimbi realizzata tra il 1696 e il 1699 (*Bignami e Rosati, 1982*). Le “Pupine” sono citate sin dalla fine del Settecento in tutte le aree dell’Emilia, dal piacentino al parmense sino al ferrarese. Durante i suoi viaggi, nel 1821, Galesio la riscontra a Ferrara e segnala la sinonimia con le Calamane ed in particolare con la Calamana grigia, trattandosi di una mela che egli ascrive al gruppo delle “mele Rugini”.

Nella “Pomona” del Galesio si legge: “La Mela Pupina tiene in Italia uno dei primi posti fra le Mele carnose; e certamente, dopo le diverse varietà della Renetta e dopo la Carpendola e la Borda, essa è una di quelle che meritano la preferenza presso i Pomologi. La sua forma varia fra il rotondo e il turbinato, ossia fra quella della Carpendola e quella della Renetta. Ve ne sono delle tonde, delle turbinate, e delle medie. Tutte però sono più picciole delle Carpendole e delle Renette, e più grosse delle Borde. La buccia, in principio verdastra, si svolge in giallo nel maturare, ed è variata sovente da un po’ di ruggineo, e da una macchia di rosso spiccantissimo. La polpa è carnosa, e non ha mai la delicatezza della Renetta, nè il soffice grazioso della Carpendola, ma non lascia di essere morbida e gentile, e ha una dolcezza che supera tutte le altre, senza essere smaccata (*Galesio, 1817-1839*).

Nel Vocabolario domestico genovese-italiano di Padre Angelo Paganini (1857), alla voce Mei’ Pipin si legge: “Mela francesca Fir., Mela calamagna o Calamagna Arezzo, altrove Mela poppina”.

Segnalata successivamente anche dal Molon, viene erroneamente indicata come sinonimo delle Pippin inglesi.

Nel 1929, a Ferrara, la Poppina rappresentava il 20% della produzione provinciale (*Breviglieri, 1949*).

Studi recenti (*Sacchetti et al., 2008*) hanno rilevato un buon contenuto in polifenoli e una buona capacità antiossidante nei frutti che si mantiene anche nei trasformati (cubetti disidratati e puree).

L’ecotipo a cui si fa riferimento nelle scheda è la Puppino ferrarese.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

L’Emilia in genere, con particolare riferimento alla provincia di Ferrara.

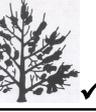
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo. CNR, Firenze.
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- Anonimo piacentino (1813) – Dell'agricoltura nel circondario di Piacenza, dipartimento del Taro, impero francese. Memoria di un anonimo in risposta ai quesiti proposti dal compilatore Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia. Tomo XVII pp. 264-280 e XVIII pp. 3-34. Presso Giovanni Silvestri, Milano.
- Biffi S., Pelasgi D. (1997) – Indagine agronomico-culturale e di mercato sui “frutti dimenticati”. ECAP-CGIL Ravenna, Casola Valsenio.
- Bignami C., Rosati P. (1982) – Mele. In: Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo. Baldini. CNR. Ed. Parretti Grafiche, Firenze.
- Breviglieri N. (1949) – Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Gallesio G. (1817-1839) – Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Fratelli Amoretti, Nicolò Capurro, Pisa.
- Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.
- Paganini A. (1857) – Vocabolario domestico genovese-italiano. Schenone, Genova.
- Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.
- Spaggiari P.L. (1964) – Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

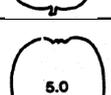
FIORE

FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 21)

	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato

8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2✓	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2✓	Rosa (Khoroshvka Alaya) Quando presente	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato	6	62%

			(Elstar)		
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet

NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5✓	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

I frutti sono piccoli, di colore giallo-verde e solo se esposti al sole acquisiscono una leggera colorazione rosata; presentano una certa rugginosità in prossimità della cavità calicina.

Peso medio su un campione di 10 frutti: 89,8 g (O).

La fioritura si presenta tra la seconda e la terza decade di aprile, l'allegagione è media, tanto che la produzione è media e costante, si raccoglie con Golden e la maturazione è medio-tardiva (dicembre) (O, L).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Risulta piuttosto tollerante alla ticchiolatura (O, A, L).

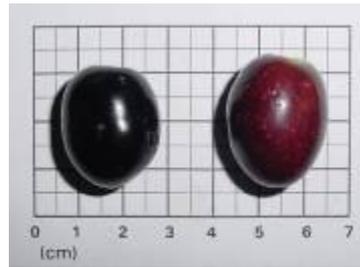
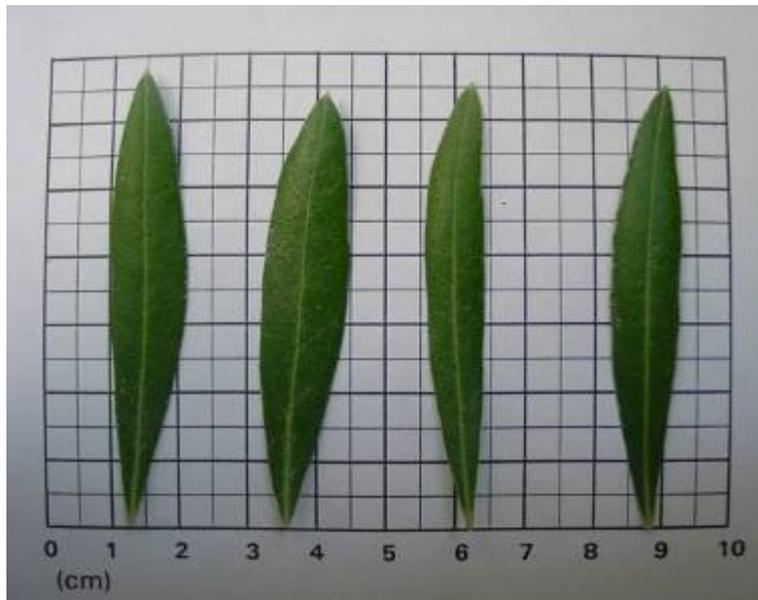
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

La polpa del frutto è soda, croccante, succosa e acidula. Di buona conservabilità anche in fruttajo.

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ORFANA RER V022**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>			Genere: <i>Olea</i>			Specie: <i>Olea europaea</i>		
Nome comune: ORFANA								
Sinonimi accertati: nessuno								
Sinonimie errate: nessuna								
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna								
Rischio di erosione: elevato								
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009					
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda						N. piante presenti		Età delle piante
Azienda in località Brisighella (RA)						1		Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								
								
<i>Pianta</i>						<i>Fiore</i>		



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Documenti storici risalenti ad un contratto di mezzadria del 1618 testimoniano la sua presenza nelle aree di Brisighella (RA), facendo preciso riferimento alla dicitura Orfana. Altri documenti riportano la dicitura Orfana intesa come varietà “orfana di olio” considerata l’opinione popolare comune che le olive fossero buone da tavola e non da olio, agli inizi degli anni 60 è stata scoperta la sua attitudine anche da olio.

L’analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d’Italia. Cultivar diffusa nel territorio di Brisighella (RA), in prevalenza nel versante sud del Monte di Rontana.

La produzione di questa cultivar viene oleificata in purezza per la produzione di un olio denominato Orfanello.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighella (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Garavani D. (2004) – Gli olivi orfani e l'uva pesola in un contratto di mezzadria del 1618. Atti del notaio Domenico Garavani. Archivio di Stato di Faenza, Notai di Brisighella, n. 958, pag. 46 recto e verso, 47 recto.
- Rotondi A. (2009) – Olivo in Emilia Romagna. In: L'ulivo e l'olio. Collana Coltura&Cultura. Ed. Bayer CropScience, Milano.
- Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).
- Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. *Euphytica* 132: 129-137.
- Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietal di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.
- Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.
- Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.
- Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.
- Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.
- Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) - Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin". Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.
- Spada F. (2003) – Storia delle olive Orfane di Brisighella. Tratto da: Intervista a Pederzoli Alessandro di Villaggio Strada e a mio padre Spada Luigi.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7✓	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7✓	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
✓	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1✓	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoide (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2✓	Invaio
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9✓	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo

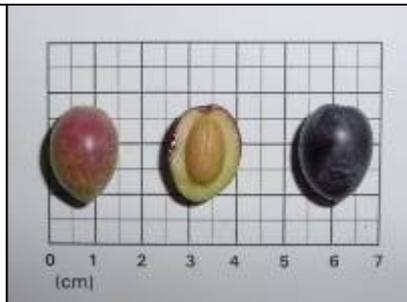
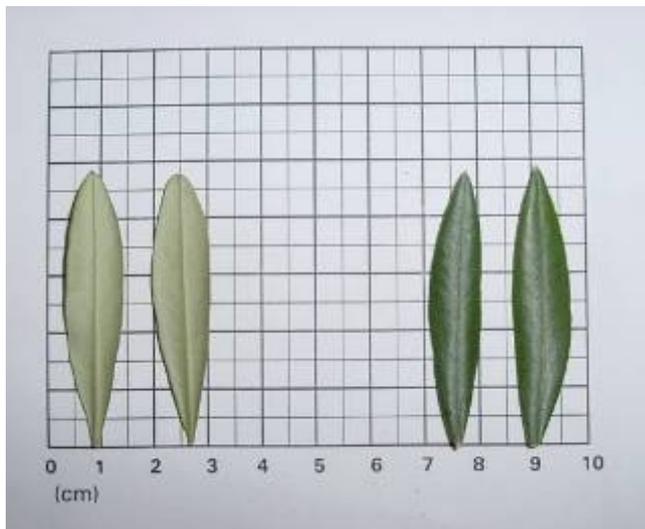
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2✓	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1✓	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3✓	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2 ✓	Centrale (Picual)	2	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3✓	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7✓	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLA: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLA: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLA: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2✓	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	249-253	DCA4	166-166	DCA9	163-195
DCA16	127-176	DCA18	177-185	GAPU59	213-213
GAPU101	202-219	GAPU103	138-189	UDO24	188-188
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 100 drupe: 812 grammi.					
La fioritura è contemporanea a Leccino. La maturazione è precoce e contemporanea. La produttività media.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Buona tolleranza al freddo e alle principali patologie (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O). Il contenuto in acido oleico varia dal 73 al 76%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 200 e 270 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 110 a 140 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 20 alle 22 ore.					
Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato verde di oliva di intensità media, prevalentemente dolce e lievemente amaro e piccante accompagnato da profumi di pomodoro, carciofo ed erba. Al gusto si conferma il pomodoro, il carciofo e l'erba e compare anche il sentore di mandorla fresca.					

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAPOLGA RER V023**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CAPOLGA DI ROMAGNA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/209
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	3	Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

All'analisi molecolare e morfologica è risultata diversa dalla cv. Capolga diffusa nel territorio marchigiano. Cultivar diffusa nella provincia di Rimini e, in minor misura, anche nella provincia di Forlì-Cesena. L'abbondante fioritura e la sua presenza in molti oliveti come esemplari sporadici, lascia ipotizzare la sua funzione di impollinatore.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Rimini

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale Olivo&Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “**Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin**”. Marsala-Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo)
5✓	Media (Picual, Colombina)	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 ✓ (CNR)	Verde chiaro

LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaio
5✓	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6✓	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2✓	Centrale (Morona, Colombina)	2✓	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2✓	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)

	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2 ✓	Centrale (Picual)	2 ✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5 ✓	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1 ✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	232-239	DCA4	132-134	DCA9	205-207
DCA16	151-157	DCA18	173-177	GAPU59	209-209
GAPU101	191-200	GAPU103	162-176	UDO24	174-188
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 100 drupe: 206 grammi. La fioritura è contemporanea a Leccino. La maturazione è mediamente tardiva e scalare. La produttività è media.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Buona tolleranza al freddo e alle principali patologie (O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).					

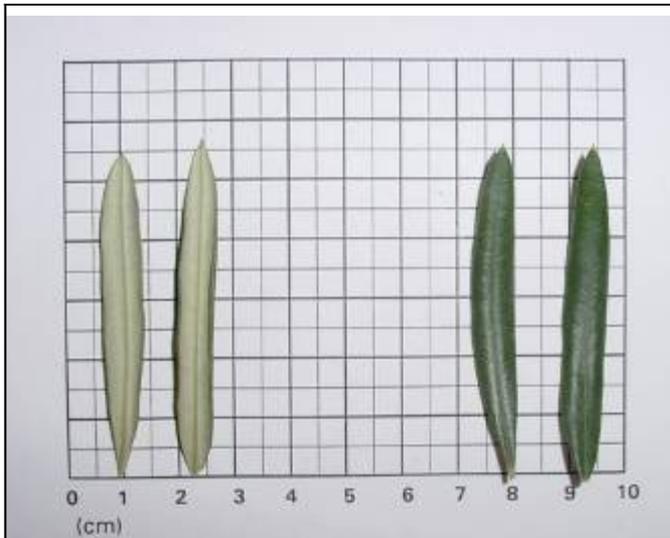
Il contenuto in acido oleico varia dal 70 al 73%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,5. La dotazione in antiossidanti naturali è alta: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 400 e 500 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 120 a 150 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 40 alle 43 ore.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un buon profumo di fruttato verde di oliva accompagnato da elevate intensità di pomodoro ed erba e sentori di carciofo e mandorla a medie intensità. Al gusto si conferma una intensità media di fruttato verde di oliva e prevale nettamente il carciofo accompagnato da elevate intensità di amaro e, in misura minore, di note piccanti.

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO CARBUNCION DI
CARPINETA RER V024**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CARBUNCION DI CARPINETA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: Carboncella, Carbuncion		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Carpineta (FC)	1 (fino al 1998) *	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) non ha evidenziato livelli di similarità con l'accessione erroneamente denominata Carbuncion clone Istea 6, che è risultata geneticamente identica alla cv. Carboncella di origine laziale. Cultivar sporadicamente presente solo in vecchi impianti della provincia di Forlì-Cesena.

Il toponimo "Carpineta" è stato inserito poiché la pianta madre divenuta fonte primaria per la moltiplicazione di questo materiale è stata ritrovata in tale territorio.

* Si precisa che la pianta madre dal 1998 non è più presente, il genotipo appartenente alla cv Carbuncion di Carpineta è stato conservato grazie alla presenza delle piante "figlie" propagate per talea semilegnosa nei vivai IBIMET-CNR e coltivate nei campi sperimentali indicati nella presente scheda.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forlì-Cesena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale Olivo&Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. *Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile*. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Magli M. (1998) – Valutazione comparativa della sensibilità a minime termiche critiche di cv di olivo della Romagna. *Olivo&Olio* n. 1: 48-54.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. *Euphytica* n. 132: 129-137.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. *La Mandragora Ed.*, Imola (BO).

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. *Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin"*. Marsala-Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3✓	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7✓	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2✓	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1✓	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE

INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)

FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiaito
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7✓	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4✓	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3✓	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)✓	Subconico (talora con costola)

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3✓	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3✓	Verso l'apice (Chorro)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5✓	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2✓	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	243-245	DCA4	132-134	DCA9	173-199
DCA16	125-155	DCA18	171-179	GAPU59	213-219
GAPU101	191-207	GAPU103	152-181	UDO24	186-188
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori					

(A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 414 grammi.

La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di 2-3 giorni. La maturazione è precoce e contemporanea. La produttività è media.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Buona tolleranza al freddo e alle principali patologie (O)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

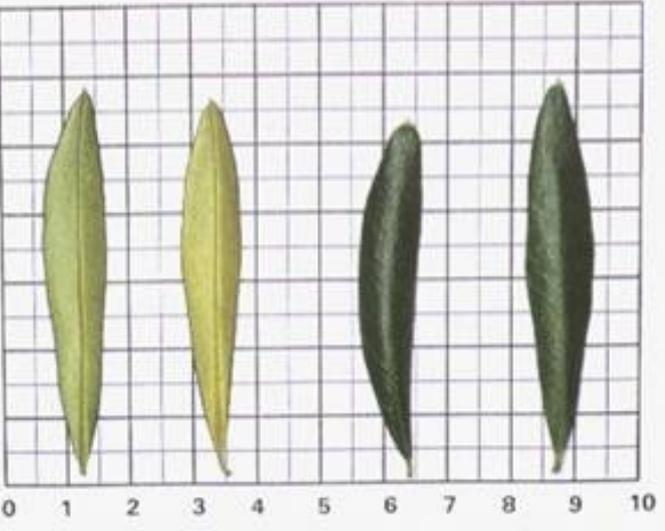
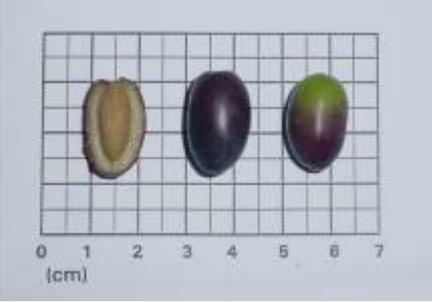
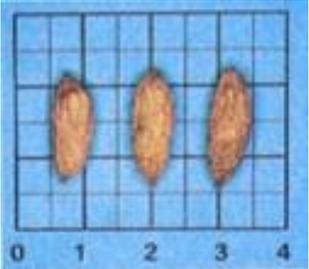
Il contenuto in acido oleico varia dal 72 al 75%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 270 e 320 ppm, espresso in acido caffeico.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di intensità media ascrivibile prevalentemente all'erba e alla mandorla, anche il profumo di fruttato verde di oliva si caratterizza da intensità medie. Al gusto presenta un buon equilibrio tra dolce e amaro accompagnato da note verdi e sentori gradevoli riconducibili in prevalenza a mandorla e, con intensità minore, a note di carciofo e pomodoro.

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBINA RER V025**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: COLOMBINA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: Colombino		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Brisighella (RA)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola Ciuffoli in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta	Fiore	

	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con la cv. Colombino diffusa nel comprensorio collinare a nord di Lucca e negli oliveti della Liguria.

Cultivar diffusa prevalentemente nelle valli del Senio e del Lamone, nei territori di Brisighella (RA).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighella (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Atti notarili del sec. XV. Schedario Rossini, Biblioteca Comunale di Faenza (RA).

Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.

Licausi E., Rotondi A. (2008) – In Emilia Romagna solo varietà adatte all'ambiente. *Olivo&Olio* n. 10: 36-40.

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. *Euphytica* n. 132: 129-137.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. *Olivebioteq-Second International Seminar “Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin”*. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A. Magli M. (1998) – Valutazione comparativa della sensibilità a minime termiche critiche di cv di olivo della Romagna. *Olivo&Olio* n. 1: 48-54.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7✓	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7✓	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
✓	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda) ✓		3 – Scarsa (Leccino) ✓
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta) ✓		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta) ✓
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaio
5✓	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella) ✓	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7✓	Nero violaceo

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR)		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto					
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2✓	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3✓ (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2✓	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
 ✓	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2✓	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1✓	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3✓	Corrugata (Oliva grossa)	5✓	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	

	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-243	DCA4	132-134	DCA9	163-207
DCA16	157-176	DCA18	177-179	GAPU59	209-213
GAPU101	200-202	GAPU103	176-189	UDO24	188-188

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 216 grammi.

La fioritura è precoce rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è mediamente tardiva e contemporanea. La produttività è buona.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Discreta tolleranza al freddo e buona resistenza alla mosca, mentre è sensibile alla fumaggine e alla rogna (L).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

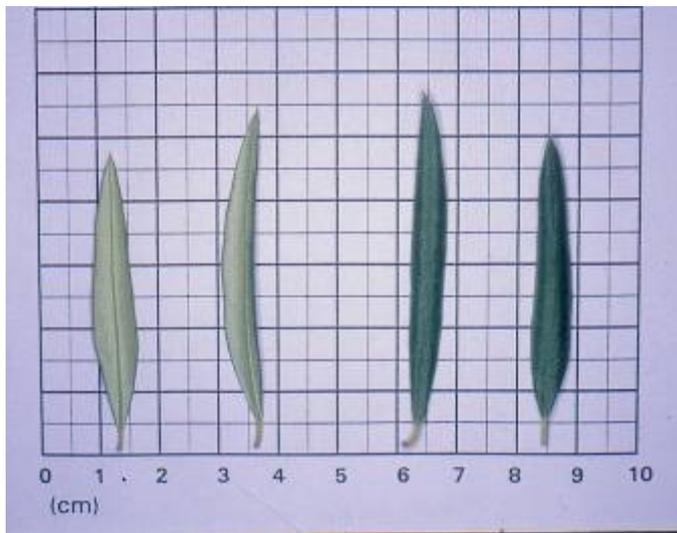
Il contenuto in acido oleico varia dal 77 al 79%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,3. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 200 e 250 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo si aggirano su 160 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 20 alle 22 ore.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo medio di fruttato di oliva accompagnato da leggeri sentori gradevoli, in equilibrio tra loro, di pomodoro, carciofo, erba e mandorla. Al gusto si presenta prevalentemente dolce e mediamente piccante con buoni livelli di fruttato di oliva accompagnato da un chiaro sentore gradevole di mandorla verde.

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
GHIACCIOLO RER V026**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: GHIACCIOLO		
Sinonimi accertati: Ghiacciola		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Giazòl- Giazòla (Brisighella)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Brisighella (RA)	2	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola Ciuffoli in località Montefiore Conca (RN)	20	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cultivar diffusa esclusivamente nell'areale di Brisighella (RA), nei comuni di Faenza, Casola Valsenio, Riolo Terme, Modigliana e Castrocaro Terme.

Tale cultivar è coltivata in vecchi impianti e viene oleificata in purezza per la produzione di un olio denominato Nobil Drupa.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighella (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Atti notarili del sec. XV. Schedario Rossini, Biblioteca Comunale di Faenza (RA).

Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.

Cristoferi G., Rotondi A. (2002) – Tracciabilità e caratterizzazione degli oli extravergini di oliva della Romagna. Ed. La Mandragora, Bologna.

Rotondi A. (2009) – Olivo in Emilia Romagna. In: L'ulivo e l'olio. Collana Coltura&Cultura. Ed. Bayer

CropScience, Milano.

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L’attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell’olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. Euphytica n. 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietal di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. Olivo&Olio n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. Agricoltura n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. 2001 Il recupero del germoplasma locale Olivo & Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. Olivo&Olio n. 10: 34-38.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “[Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin](#)”. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Rapparini F., Bertazza G., Magli M. (2003) – Caccia agli aromi con l’analisi chimica. Olivo&Olio n. 7/8: 28-30.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna region. Progress in Nutrition 6 (2): 139-145.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7✓	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
✓	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1✓	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1✓	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE

INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)

FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1✓	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiato
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7✓	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1✓	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2✓	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3✓ (CNR)	Subconico (con umbone pronunciato)

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

2✓	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3✓	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1✓	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5✓	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	239-249	DCA4	134-134	DCA9	195-205
DCA16	127-155	DCA18	173-181	GAPU59	213-213
GAPU101	200-209	GAPU103	138-176	UDO24	188-188
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

Peso medio di 100 drupe: 443 grammi.

La fioritura è anticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è molto tardiva e graduale. La produttività media e alternante.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Ottima tolleranza al freddo (O). Buona e talora eccellente la resistenza ai parassiti più comuni dell'olivo (L).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

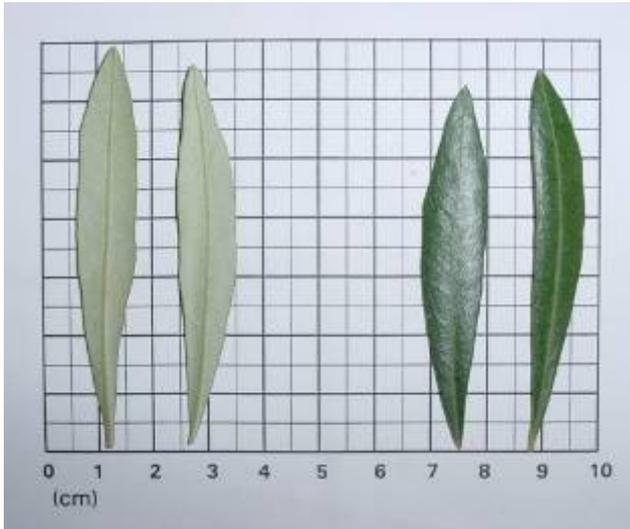
Il contenuto in acido oleico varia dal 75 al 77,5%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 6. La dotazione in antiossidanti naturali è molto elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 400 e 500 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 170 a 220 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 24 alle 40 ore.

Il profilo sensoriale è molto peculiare ed è caratterizzato da un forte profumo di fruttato verde di oliva accompagnato da altri profumi gradevoli dove predomina il pomodoro e a seguire il carciofo, l'erba e la mela. Al gusto si conferma la forte intensità di fruttato di oliva accompagnati da forti sentori di carciofo e pomodoro, olio molto amaro e piccante.

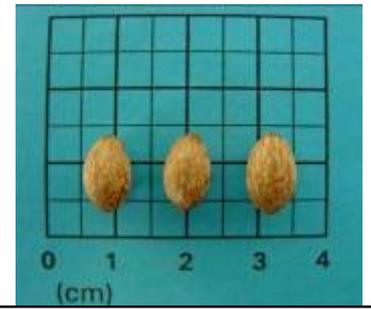
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
GRAPPUDA RER V027**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: GRAPPUDA		
Sinonimi accertati: Grapudel		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Grapudel (romagna), Gruppolla, Craputel		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Carpineta (FC)	1 (fino al 1998) *	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Citata sotto varie storpiature anche da autori ottocenteschi, questa varietà è presente ormai quasi esclusivamente nelle zone di Carpineta e Longiano (FC). Due esemplari ultracentenari sono stati ritrovati anche all'interno del Parco Pubblico di Casalfiumanese (BO).

* Si precisa che la pianta madre dal 1998 non è più presente, il genotipo appartenente alla cv Grappuda è stato conservato grazie alla presenza delle piante "figlie" propagate per talea semilegnosa nei vivai IBIMET-CNR e coltivate nei campi sperimentali indicati nella presente scheda.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forlì-Cesena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. Euphytica 132: 129-137.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. Olivo&Olio n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. Agricoltura n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. Olivo&Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. Olivo&Olio n. 10: 34-38.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) - Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin". Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5✓	Media (Picual, Colombina)	7✓	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Comezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
3✓	Convessa (Zarza, Grappuda)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				
					4 – Molto aperto (Carbuncion)

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiato
5✓	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7✓	Nero violaceo

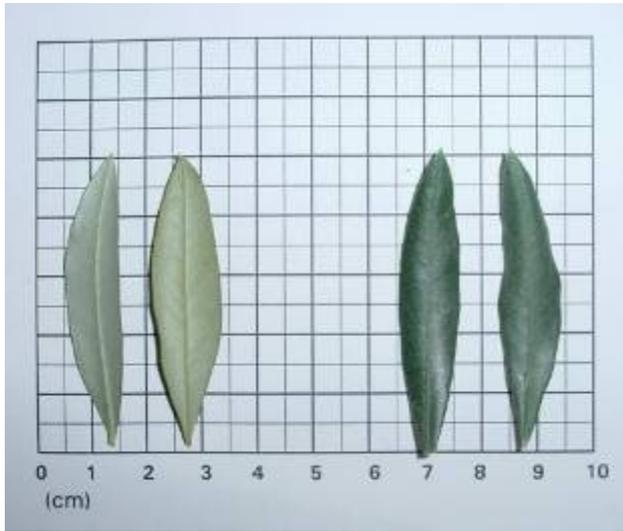
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1✓	Simmetrico (Grappuda)	1✓	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2✓	Arrotondato (con lieve costola)
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2✓	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2✓	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1✓	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2 ✓	Centrale (Picual)	2	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3✓	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	239-245	DCA4	132-134	DCA9	173-187
DCA16	151-155	DCA 18	173-185	GAPU59	209-209
GAPU101	191-200	GAPU103	176-176	UDO24	168-168
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 100 drupe: 212 grammi.					
La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di 10-12 giorni. La maturazione è contemporanea. La produttività è elevata e costante.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Media tolleranza al freddo e cv mediamente resistente ai comuni parassiti animali e vegetali. (O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).					
Il contenuto in acido oleico varia dal 73 al 74%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,8. La dotazione in antiossidanti naturali è buona: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 250 e 300 ppm, espresso in acido caffeico.					
Olio caratterizzato al gusto da un fruttato verde di oliva di intensità media. Mediamente amaro e piccante accompagnato da sentori medio-intensi di pomodoro, mandorla verde e carciofo. All'olfatto presenta un fruttato di oliva medio-intenso accompagnato da profumi di pomodoro di intensità media e leggeri sentori di carciofo e mandorla verde.					

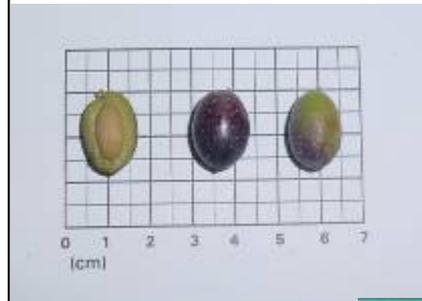
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ROSSINA RER V028

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: ROSSINA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Villa Verucchio (RN) Pianta	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) non ha diversificato questa cultivar dalla cultivar Selvatico, ma diversi caratteri agronomici diversificano le due cultivar tra loro.

Cultivar diffusa nelle valli del Conca e del Marecchia, nelle Marche è conosciuta con la denominazione Sarganella.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Rimini

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. Euphytica 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli

monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. *Olivebioteq-Second International Seminar “Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin”*. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Mari M. (2005) – Rossina e Selvatico? Non sono la stessa cultivar. *Olivo&Olio* n. 11-12: 14-16.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna region. *Progress in Nutrition* 6 (2): 139-145.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5✓	Media (Picual, Colombina)	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	Verde (Lechin de Sevilla)
3✓	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2✓	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
 ✓	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)	 ✓	1 – Compatta (Grappuda)	 ✓	3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)

FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3 ✓	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiato
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)	 ✓	2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5 ✓	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2✓	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbunciòn di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3✓ (CNR)	Subconico (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1✓	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbunciòn)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3✓	Scarsi
3✓	Verso l'apice (Chorro)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-243	DCA4	142-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	213-223
GAPU101	193-207	GAPU103	152-152	UDO24	180-180

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 114 grammi.

La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è scalare e tardiva. La produttività è elevata.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Buona tolleranza al freddo e ottima resistenza alle principali patologie (O)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

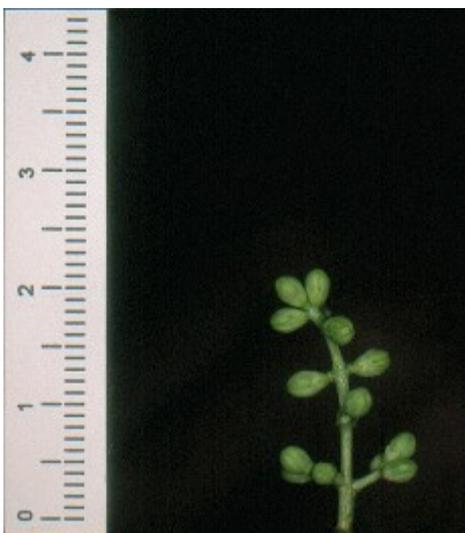
Il contenuto in acido oleico varia dal 76 al 78%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 350 e 430 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 150 a 160 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 32 alle 46 ore.

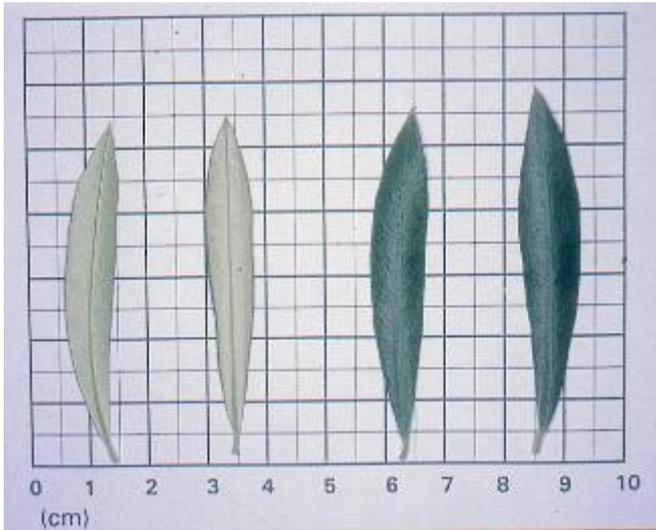
Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di fruttato di oliva medio accompagnato da altri profumi gradevoli in perfetto equilibrio tra loro. Al gusto si presenta decisamente amaro e piccante con una netta

predominanza del carciofo sugli altri sentori già percepiti all'olfatto.

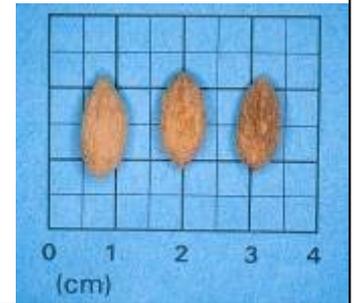
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SELVATICO RER V029**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: SELVATICO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Carpineta (FC)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei micro satelliti) ha evidenziato un elevato livello di similarità con la varietà Rossina, ma numerosi caratteri bio-agronomici come la maturazione, la dimensione del frutto e l'attitudine alla radicazione diversificano le due cultivar tra loro.

Varietà molto rustica diffusa principalmente nella provincia di Forlì-Cesena.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Forlì-Cesena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) - Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. Euphytica 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietal di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. *Olivebioteq-Second International Seminar “Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin”*. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Mari M. (2005) – Rossina e Selvatico? Non sono la stessa cultivar. *Olivo&Olio* n. 11-12: 14-16.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna Region. *Progress in Nutrition* 6 (2): 139-145.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5✓	Media (Picual, Colombina)	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	Verde (Lechin de Sevilla)
3✓	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2✓	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3✓	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiato
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5✓	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2✓	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3✓	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico talora con umbone
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1✓	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2✓	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbunciòn)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1✓	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3✓	Scarsi
3✓	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbunciòn)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbunciòn)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	232-243	DCA4	142-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	213-223
GAPU101	193-207	GAPu103	152-152	UDO24	180-180

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 186 grammi.

La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è più tardiva ma più contemporanea rispetto a quella della cv. Rossina. La produttività è elevata.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Buona tolleranza al freddo e ottima resistenza alle principali malattie (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

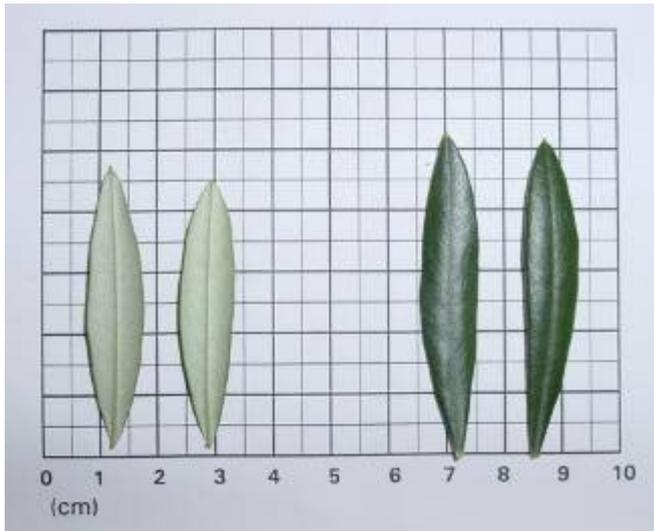
Il contenuto in acido oleico varia dal 78 al 80%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 6,0. La dotazione in antiossidanti naturali è elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 250 e 350 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 170 a 200 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) è di circa 34 ore.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di fruttato di oliva di intensità media, accompagnato da un perfetto equilibrio di profumi di mandorla, erba, carciofo e di lievi flavors di pomodoro e mela. Al gusto presenta intensità medie di amaro e piccante con forti sentori di mandorla e carciofo.

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CORTIGIANA RER 30**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CORTIGIANA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
località Castrocaro Terme (FC)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Castrocaro Terme (FC)	10	4 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nei secoli XV e XVI, l'olivicoltura nel territorio castrocarese veniva praticata assai diffusamente. Molti contratti di vendita esaminati da Caruso (2009) riguardano terreni "olivati" distribuiti in ogni latitudine ed anche i contratti fondiari segnalano sistematicamente la presenza di olivi negli antichi poderi di Castrocaro Terme e Terra del Sole. La pianta madre descritta in questa scheda è stata ritrovata all'interno del cortile della Fortezza Medievale di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d'Italia.

Cultivar in diffusione nel territorio di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC) al fine di reintrodurre cultivar autoctone nei territori di origine.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Caruso E. (2009) – Note storiche sull'olivicoltura castrocarese. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Cultrera N.G.M., Mariotti R., Baldoni L. (2009) – Caratterizzazione degli olivi secolari. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Lapucci C., Rotondi A. (2009) – Proprietà nutrizionali degli oli. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Licausi E., Magli M. (2009) – Profumi e sapori degli oli. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Rapparini F., Licausi E., Magli M. (2009) – Nel forlivese identificate sei cultivar autoctone. *Olivo&Olio* n. 6: 32-35.

Rotondi A., Magli M., Baldoni L., Riccioloni C., Tosti N. (2006) – Recupero di accessioni di olivo in Emilia Romagna e caratterizzazione del prodotto. *Italus Hortus* 13 (2): 319-322.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7✓	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7✓	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7✓	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3✓	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 ✓ (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
--------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE

INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
 ✓	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)	 ✓	1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)	 ✓	5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)

FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2 ✓	Invaio
5 ✓	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)	 ✓	2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)				3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)
		6	Violaceo		
		7	Nero violaceo		
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR)		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto					
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2 ✓	Centrale (Morona, Colombina)	2 ✓	Arrotondato con umbone
3 ✓	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di				

	Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2✓	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2 ✓	Centrale (Picual)	2	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3✓	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7✓	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	239-245	DCA9	173-187	DCA16	150-155
DCA17	128-128	DCA18	171-185	UDO43	191-218

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 217,17 grammi.

Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati agronomici.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

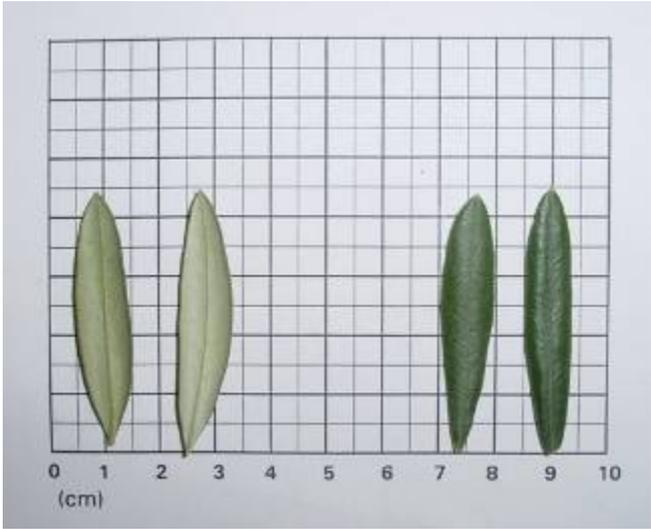
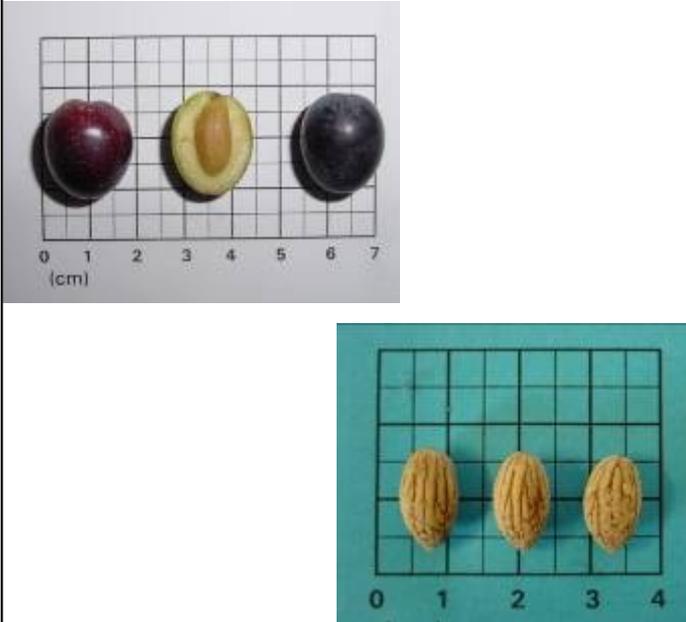
Il contenuto in acido oleico varia dal 74 al 76%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 290 e 320 ppm, espresso in acido caffeico.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato leggero-medio, mediamente amaro e piccante, con leggeri sentori olfattivi e gustativi caratterizzati prevalentemente da mandorla fresca. Presenta anche leggeri sentori erbacei che all'olfatto sono di tipo vegetale-erba, mentre al gusto ricordano nettamente il carciofo.

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
QUARANTOLETO RER V031**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: QUARANTOLETO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Dovadola (FC)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Castrocaro Terme (FC)	10	4 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'identificazione e la caratterizzazione della pianta madre ritrovata all'interno di una fitta boscaglia nel territorio di Dovadola (FC), e più precisamente in un podere riconosciuto storicamente con il nome Quarantoleto dal quale ha preso il nome, hanno lo scopo di creare strumenti utili per la reintroduzione di vecchie cultivar di olivo nei territori di origine. L'analisi del DNA fogliare (analisi dei micro satelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d'Italia.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Dovadola (FC)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Caruso E. (2009) – Note storiche sull'olivicoltura castrocarese In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Cultrera N.G.M., Mariotti R., Baldoni L. (2009) – Caratterizzazione degli olivi secolari. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Lapucci C., Rotondi A. (2009) – Proprietà nutrizionali degli oli. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Licausi E., Magli M. (2009) – Profumi e sapori degli oli. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Rapparini F., Licausi E., Magli M. (2009) – Nel forlivese identificate sei cultivar autoctone. *Olivo&Olio* n. 6: 32-35.

Rotondi A., Magli M., Baldoni L., Riccioloni C., Tosti N. (2006) – Recupero di accessioni di olivo in Emilia Romagna e caratterizzazione del prodotto. *Italus Hortus* 13 (2): 319-322.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7✓	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7✓	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
✓	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE

INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)

FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaio
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7✓	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)				3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)
		6✓	Violaceo		
		7	Nero violaceo		

FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	Simmetrico (Grappuda)	1✓	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2✓	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di				

	Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
 ✓	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3✓	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2 ✓	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3✓	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)	 ✓	2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
 ✓	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	232-253	DCA9	194-206	DCA16	155-155
DCA17	113-115	DCA18	171-180	UDO43	176-178

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 406,61 grammi.

Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati agronomici.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sono in corso analisi chimiche e sensoriali dell'olio monovarietale prodotto nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Giancarlo Cargioli, Responsabile del SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE esprime, contestualmente all'adozione, ai sensi della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008, parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta DPG/2009/16395

IN FEDE

Giancarlo Cargioli